Brouwerij Nacional Balashi ta anuncia Aruba su prome Brew Masters

















ORANJESTAD (AAN): Recientemente Brouwerij Nacional Balashi a celebra un logro hopi importante cu ta marca historia den industria di bebida na Aruba. E ciencia tras di traha cerbes no ta uno facil. Pa traha un cerbes di calidad y consistencia manera nos cerbes local Balashi, ta rekeri conocemento y experticio di nivel hopi halto. Brouwerij Nacional Balashi a inverti den dos empleado pa bay tuma training y curso intensivo den exterior unda nan a siña for di A te cu Z, fase pa fase, tur locual tin di haber den locual ta trahamento di cerbes.

Marisol Heronimo hunto cu Eugene Jonathan Flanegin tin hopi aña trahando na Brouwerij Nacional Balashi. A ofrece nan pa tuma e training y cursonan aki cual tabata encera hopi studiamento y sacrificio. Eugene, lanta na Santa Cruz, su soñonan semper tabata ta pa bira un militar pero tur esaki a cambia 18 aña atras ora cu el a haya e oportunidad pa cuminsa traha na Brouwerij Nacional Balashi. E semper a admira y bebe e cerbes, pero nunca por a imagina cu un dia e lo ta trahando pa e compania, y despues hasta responsabel pa traha e cerbes aki su mes manera un Brew Master.

Pa Marisol, un mama soltera di dos yiu, tabata dificil pa ta separa for di su yiunan pa tanto luna durante training. Pero cu determinacion, cooperacion di familiarnan y persistencia, awe Marisol ta no solamente un di e prome Brew Masters na Aruba, pero tambe e prome y unico Brew Master femenino riba nos isla.

Responsabilidad di un Brew Master

"Brouwerij Nacional Balashi semper ta kere den su empleadonan y ta reconoce nan abilidadnan, pushando nan pa bay dilanti y dunando nan un man ki ora cu nan mester. Cu un curso manera esaki, awe nos por ta contento di por tin dos yiu di tera cu tin conocemento y expertisio halto den traha cerbes", sr. Eddie de Veer, CEO di Metacorp ta comparti. Cerbes Balashi su enfasis ta keda pa permanece e cerbes di mas fresco riba mercado, y ta logra esaki por medio di uza Aruba su dushi awa como base, hunto cu ingredientenan di calidad halto, natural y fresco for di Alemania. E Brew Master su responsabilidad ta basa totalmente riba e trahamento y procesamento di cerbes, for di e inicio di produccion te despues cu e persona bebe esaki.

E ta un responsabilidad grandi pa mantene e calidad y consistencia di e cerbes. E Brew Master mester percura cu unda cu bo busca bo cerbes, sea ta den un bar of supermercado, cu e ta semper e mesun bon smaak y calidad.